

fifex

friendly innovation



BETTERPAN

MAJOR LINE

F O O D P R O C E S S I N G E Q U I P M E N T



- **Gb** › AUTOMATIC BASKETS LIFTING SYSTEM ON DEMAND
- It** › VERSIONI CON COMODO E FUNZIONALE SISTEMA ALZACESTI
- De** › STEUERUNG AUTOMATISCHE KORBANHEBUNG AUF ANFRAGE
- Fr** › SOULÈVEMENT AUTOMATIQUE PANIERS SUR DEMANDE
- Es** › ELEVACIÒN AUTOMÀTICA CESTOS BAJO PEDIDO

- **Gb** › FRIENDLY SERVICE: QUICK ACCESSIBILITY TO THE MAIN COMPONENTS
- It** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÀ FACILE E VELOCE ALLA PRINCIPALE COMPONENTISTICA
- De** › FRIENDLY SERVICE: HAUPTBESTANDTEILE SIND LEICHT ERREICHBAR
- Fr** › FRIENDLY SERVICE: ACCESSIBILITÉ RAPIDE AUX PRINCIPAUX COMPOSANTS
- Es** › FRIENDLY SERVICE: RAPIDA ACCESIBILIDAD A LOS PRINCIPALES COMPONENTES



- **Gb** › SECOND TEMPERATURE PROBE DIRECTLY IN CONTACT WITH THE FOOD
- It** › SECONDA SONDA DI TEMPERATURA A DIRETTO CONTATTO CON IL PRODOTTO
- De** › ZWEITE TEMPERATURESONDE IN DIREKTEM KONTAKT MIT DEM KOCHGUT
- Fr** › DEUXIÈME SONDE DE TEMPÉRATURE A DIRECT CONTACT AVEC LE PRODUIT
- Es** › SEGUNDA SONDA DE TEMPERATURA EN DIRECTO CONTACTO CON EL PRODUCTO



- **Gb** › PAN WITH ROUNDED CORNERS GUARANTEEING A HIGHER LEVEL OF HYGIENE AND EASIER MAINTENANCE
- It** › VASCA CON ANGOLI ARROTONDATI PER UNA MAGGIORE IGIENE E UNA PIÙ FACILE PULIZIA
- De** › BECKEN MIT ABGERUNDETEN ECKEN FÜR BESSERE HYGIENE UND EINFACHES SAUBERMACHEN
- Fr** › CUVE AVEC ANGLES ARRONDIS POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE ET UN NETTOYAGE SIMPLIFIÉ
- Es** › CUBA CON RINCONES REDONDEADOS PARA UNA MAYOR HIGIENE Y PARA FACILITAR SU LIMPIEZA

- **Gb** › DOUBLE-WALLED AUTOCLAVE LID WITH SEALING RING WITH A SINGLE JUNCTURE POINT
- It** › COPERCHIO AUTOCLAVE A DOPPIA PARETE CON GUARNIZIONE DI TENUTA AD UNICO PUNTO DI GIUNTURA
- De** › DECKEL STAHLBEHÄLTER MIT DOPPELTER WAND UND DICHTUNG MIT EINER VERBINDUNGSSTELLE
- Fr** › COUVERCLE AUTOCLAVE À DOUBLE PAROI AVEC GARNITURE D'ÉTANCHÉITÉ À UN SEUL POINT DE JONCTION
- Es** › TAPA AUTOCLAVE DE DOBLE PARED CON JUNTA HERMÉTICA CON SÓLO UN PUNTO DE UNIÓN



- **Gb** › FILLING TAP (COLD/HOT WATER) WITH LITRE-COUNTER DEVICE FOR PRESETTING THE DESIRED QUANTITY OF WATER FROM THE BOARD
- It** › RUBINETTO DI CARICO ACQUA (CALDA/FREDDA) IN VASCA CON CONTALITRI IMPOSTABILE DA SCHEDA
- De** › HAHN ZUM EINFÜLLEN VOM WASSER (HEISS/KALT) IN DAS BECKEN, MIT LITERZÄHLER, DER AUF DER ELEKTRONISCHEN KARTE EINGESTELLT WERDEN KANN
- Fr** › ROBINET DE REMPLISSAGE EAU (CHAUDE/FROIDE) DANS LA CUVE, AVEC COMPTE-LITRES PROGRAMMABLE À PARTIR DE LA CARTE
- Es** › GRIFO PARA CARGAR AGUA (CALIENTE/FRÍA) EN CUBA, CON CUENTA-LITROS QUE SE PUEDE PROGRAMAR EN LA TARJETA ELECTRÓNICA



**MULTIPURPOSE BRATT PANS
BRASIERE POLIVALENTI
KIPPBRATPFANNEN
MULTIPURPOSE BRATT PANS
SARTENES POLIVALENES**



■ **Gb** › Betterpan is a multipurpose cooking appliance designed for carrying out the main cooking methods: boiling, browning, frying and pressure cooking. By means of the electronic device it is possible to set different cooking programs: from omelettes to fish fillets, from steamed vegetables to meat sauces. Thanks to its versatility and its compact dimensions, Betterpan can be installed even in very limited spaces. It is an irreplaceable element that can be used as catering equipment and in central kitchens, in public and private canteens, in small and medium-sized food industries and laboratories.

■ **It** › Betterpan è un macchinario di cottura polivalente, progettata per assolvere alle principali funzioni; può bollire, rosolare, friggere e cuocere in pressione. Grazie all'applicazione

elettronica è possibile impostare svariati programmi di cottura e produrre dall'omelette al filetto di pesce, dalle verdure al vapore ai sughi di carne. Le dimensioni compatte e la polivalenza di Betterpan permettono l'installazione anche negli ambienti meno spaziosi. Elemento insostituibile, trova applicazione nei catering e cucine centralizzate, mense pubbliche e private, piccole e medie industrie alimentari e laboratori.

■ **De** › Betterpan ist eine vielseitige Kippbratpfanne, die sich für alle wichtigen Funktionen einsetzen lässt und sich unter anderem zum Garen, Anbraten, Frittieren und Kochen unter Druck eignet. Die elektronische Steuerung des Geräts macht das Einstellen verschiedener Garprogramme möglich zur Zubereitung zahlreicher Gerichte, vom Omelett über Fischfilet bis zu

gedämpftem Gemüse und Fleischsaucen. Aufgrund seiner kompakten Bauweise kann Betterpan auch an beengten Standorten problemlos aufgestellt werden. Ein unverzichtbares Gerät für Cateringfirmen und Großküchen, öffentliche und private Kantinen, kleine und mittelständische Lebensmittelindustrie und Küchen.

■ **Fr** › Betterpan è une sauteuse pour cuisson polyvalente, projetée pour exécuter les fonctions principales: bouillir, rissoler, frire et cuire en pression. Grâce à l'application électronique, il est possible de sélectionner divers programmes de cuisson et produire de l'omelette au filet de poisson, des légumes à la vapeur aux sauces de viande. Les dimensions compactes et la polyvalence de Betterpan permettent aussi l'installation dans des locaux plus petits. Un

élément irremplaçable car elle est utilisée dans les catering et les cuisines centrales, cantines publiques et privées, petites et moyennes industries alimentaires et laboratoires.

■ **Es** › Betterpan es una máquina de cocción polivalente, proyectada para realizar las principales funciones; puede hervir, dorar, freír y cocer a presión. Gracias a la aplicación electrónica se pueden programar diferentes programas de cocción y realizar de las tortillas francesas a los filetes de pescado, de las verduras al vapor a las salsas de carne. Las dimensiones compactas y la polivalencia de Betterpan también permiten instalarla en ambientes poco espaciosos. Elemento insustituible, se puede usar en catering y en cocinas centralizadas, en comedores públicos y privados, en pequeñas y medianas industrias de alimentación y en laboratorios.

**RISPARMIAMO CON LA COTTURA A PRESSIONE
SAVING WITH THE COOKING UNDER PRESSURE**

**Consumo energetico
Lower energy consumption** **- 40/60 %**

**Tempi di cottura
Shorter cooking time** **- 30/40 %**

**Consumo d'acqua in cottura
Lower cooking water consumption** **- 70 %**

Riduzione del calo peso / Smaller shrinkage in weight

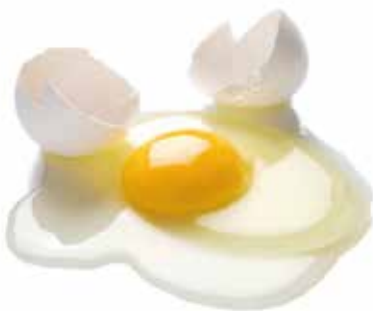
Maggiore qualità del prodotto finito / Better quality in end-item

ALCUNE APPLICAZIONI DI BETTERPAN

Sughi per primi piatti _____ cottura a pressione
Riso _____ cottura a vapore
Pollo _____ bollitura
Scaloppine _____ brasatura
Spezzatino _____ brasatura
Cotechino _____ bollitura
Costicine _____ brasatura
Polpettine _____ frittura
Frittata _____ brasatura
Legumi _____ bollitura
Finocchi _____ cottura a vapore
Patate _____ bollitura
Spinaci _____ brasatura
Carote _____ bollitura

MOST SUCCESSFUL PRODUCTS OF BETTERPAN

Stews _____ braising and cooking under pressure
Fried rice and legumes _____ frying
Cutlet _____ searing
Hamburger _____ grilling
Beef- steak _____ grilling
Sliced potatoes _____ under pressure
Omelette/scramble eggs _____ braising
Lentils _____ under pressure
Sauerkraut _____ braising
Fried bread _____ toasting
Browned roasted beef _____ braising and cooking with core probe
Bacon _____ sautéing
Potatoes and onions _____ sautéing
Pasta _____ boiling





CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Vasca di cottura in AISI 304 (fondo spessore 15 mm) con angoli arrotondati. Recipiente con ribaltamento motorizzato su asse anteriore.
- Coperchio isolato a doppio mantello in AISI 304 bilanciato tramite molle a gas.
- Telaio autoportante in AISI 304 (spessore 40/10).
- Rivestimenti esterni in AISI 304 finemente satinato.
- Piedini in acciaio inox AISI 304 di differenti altezze regolabili per il livellamento, dotati di copertura mobile per le operazioni di pulizia.
- Rapida accessibilità alle principali parti funzionali (Friendly Service).
- Regolazione della temperatura da 50° a 250° C tramite la sonda posizionata al di sotto della superficie di cottura e la sonda in vasca, a garanzia di una precisa rilevazione e di una elevata reazione del sistema riscaldante.

VERSIONE AUTOCLAVE

- Coperchio a doppia parete rinforzato, bilanciato tramite molle a gas.
- Sistema di bloccaggio meccanico su quattro punti.
- Guarnizione in gomma al silicone alimentare ad unico punto di giunzione.
- Sistema di chiusura/apertura a doppia manovra per garantire la massima sicurezza.
- Valvola di sicurezza tarata a 0,35 bar.

- Terza sonda spillone per la rilevazione della temperatura al cuore del prodotto (optional su versione non autoclave).
- Filtri interni di protezione amovibili per le operazioni di pulizia.
- Scaricatore automatico di condensa a fine ciclo di condensa.

VERSIONE GAS

- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari, ad alto rendimento, in acciaio INOX.
- Sistema automatico di accensione e sorveglianza di fiamma senza bruciatore pilota.
- Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con inserimento automatico del minimo 2°C prima del SET POINT, con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.

VERSIONI ELETTRICHE

- Riscaldamento controllato dalla scheda elettronica con sistema di termocoppie al fine di garantire una precisa rilevazione ed una elevata velocità di reazione del sistema riscaldante.
- Resistenze corazzate in lega INCOLOY 800 fissata in fondo termodiffusore in alluminio.



CONSTRUCTIVE FEATURES

- *Cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 15 mm) with rounded corners. Vessel with electric tilting on front part.*
- *Insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304 balanced by means of gas springs.*

- *Self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 40/10).*
- *Outer cover in stainless steel AISI 304 fine satin finish.*
- *Adjustable feet in stainless steel AISI 304, even of different heights, with removable cover for cleaning operations.*
- *Friendly Service: quick accessibility to the main components.*
- *Temperature regulation from 50° to 250° C by means of a sensor located into the bottom just under the cooking surface or by a second probe in the vat to ensure a precise survey and quick reaction of the heating.*

AUTOCLAVE VERSIONS

- *Lid with double cover reinforced, balanced by means of gas springs.*
- *Mechanical locking system on four points.*
- *Alimentary silicone gummy gasket with only one jointing point.*
- *Double-wall Lid reinforced and springs loaded counterbalanced type with manual safety locking system controlled by two systems (lever and pressure).*
- *Safety valve set at 0,35 bar.*
- *Third probe (core-probe) to survey the temperature on the product core (optional on the version without autoclave).*
- *Internal protection filters, removable for cleaning operations.*
- *Automatic steam trap at the end of cooking cycle.*

GAS VERSIONS

- *Heating by means of stainless high efficiency steel tube burners.*
- *Automatic ignition and flame control system without pilot burner.*
- *Heating controlled by the electronic cards with automatic activation of the minimum power 2°C before the SETPOINT, with thermocouple system to guarantee a correct measurement and an high reaction speed of the heating system.*

ELECTRIC VERSIONS

- *Heating by means of armoured elements in INCOLOY 800 alloy controlled by electronic card with thermocouple system to guarantee a correct measurement and an high reaction speed of the heating system.*
- *Equipped with aluminium termodiffuser.*



Nuova scheda elettronica Firex,
alta tecnologia in cucina.

*New Firex electronic control panel,
cutting-edge technology in the kitchen.*

SEMPLICITÀ ELETTRONICA

Caratteristiche della scheda Firex:

- Touch screen da 7".
- Creazione e modifica di programmi di cottura, ciascuno di essi multifase.
- Cottura in modalità "Manuale".
- Impostazione multilingua dei messaggi.
- Facile da comprendere e da utilizzare.
- Garantisce di impostare tempi di cottura e temperature estremamente precise con valori da 50°C fino a 250°C.
- Possibilità di scegliere tra varie tipologie di cottura preimpostate: bollire in acqua, friggere in olio abbondante, cuocere a pressione, rosolare, o

- lavorare il prodotto usando la sonda al cuore/spillone per processi specifici o anche per cotture lente/soft.
- Permette di selezionare la quantità di litri d'acqua da caricare, se fredda o calda fino a 90°, ed effettua poi il carico automaticamente.
- Offre 3 diverse sonde di temperatura: nel fondo, in vasca a contatto con il prodotto e al cuore del prodotto/spillone.
- Concede la possibilità di far iniziare la cottura in una data e un orario precisi.
- Può avere il controllo temporizzato

ed automatico del sollevamento dei cestelli.

- Fornisce semplici messaggi e icone per un corretto e sicuro utilizzo.
- Spiega in maniera chiara se c'è un allarme e a quale componente interno si riferisce.
- Collegamento USB.
- Impostazioni di differenti unità di misura.
- Fino a 8 diverse impostazioni di cottura.
- Autodiagnostica.
- Comando per il ribaltamento e ritorno della vasca di cottura.

ELECTRONIC SIMPLICITY

Firex ETC Easy Touch Control control panel features:

- 7" touchscreen.
- Creation and editing of cooking programs, each of which is multi-phase.
- Cooking in "Manual" mode.
- Multilingual message setting.
- Easy to understand and use.
- Guaranteed setting of cooking times and extremely accurate temperatures from 50°C to 250°C.
- Allows you to select the number of litres of water to load, cold

or hot up to 90°, and then loads it automatically.

- Controls 3 different standard temperature probes: in the bottom and in the cooking vessel in direct contact with the food product for more accurate cooking, and a core-probe for specialist recipes.
- Allows you to start the cooking on a specific date and time.
- Displays simple messages and icons for proper and safe use.
- Clearly explains if there is an

alarm and to which internal component it relates.

- USB connection.
- Settings for different units of measurement.
- Up to 8 different cooking settings: braising, boiling, frying, under pressure with or without core probe, soft-cooking, steam, core-probe with delta T.
- Self Diagnostics
- Command for rollover and return of the cooking vessel.

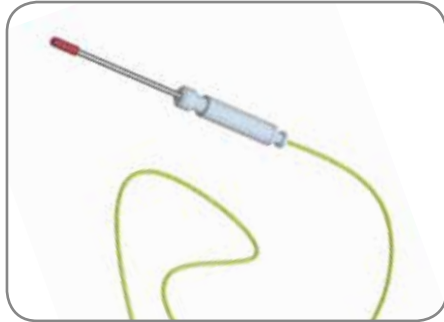
PRINCIPALI ACCESSORI E OPTIONAL

- Ruote
- Bacinella forata
- HACCP Controller
- Sonda cuore
- Doccia per il lavaggio
- Presa di corrente
- Carrelli

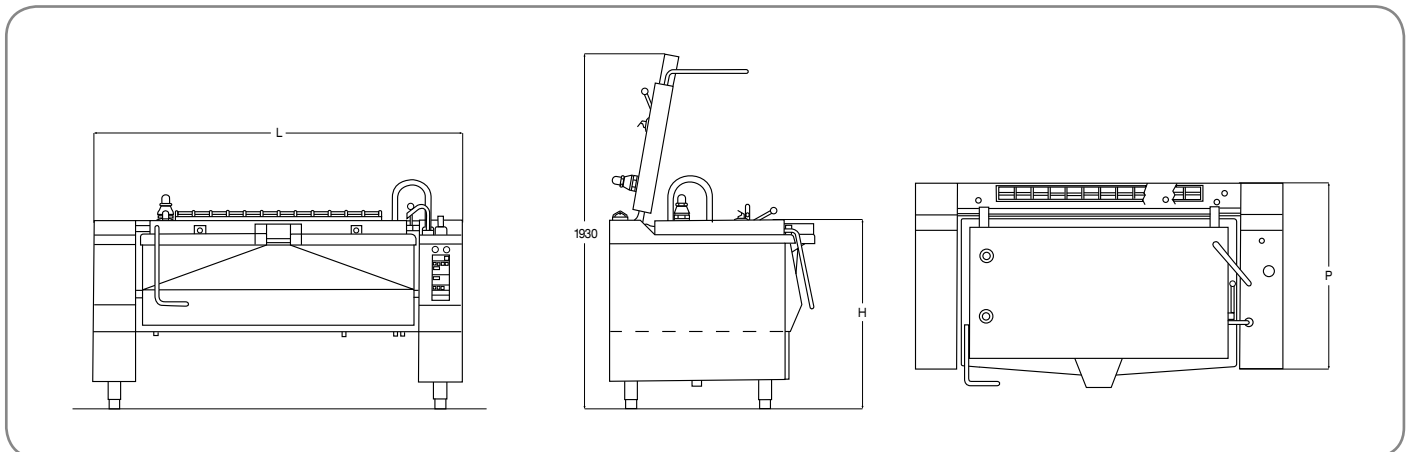


MAIN OPTIONALS AND ACCESSORIES

- *Wheels*
- *Container with holes*
- *HACCP Controller*
- *Coreprobe*
- *Cleaning shower*
- *Current tap 230 V*
- *Trolleys*



INSTALLAZIONE / INSTALLATION



BRASIERE POLIVALENTI A PRESSIONE A CONTROLLO ELETTRONICO POLYVALENT ELETRONIC PRESSURE BRAISING PANS

MOD.	Dimensioni <i>Dimensions</i> mm (L x P x H)	Pressione <i>Pressure</i> bar	Vasca di cottura <i>Cooking Vessel</i>				Versione Elettrica <i>Electric Version</i>		Versione Gas <i>Gas Version</i>	
			Dim. vasca <i>Pan dim.</i> mm	Dim. <i>Dim.</i> GN	Sup. fondo <i>Pan area</i> dm ²	Volume utile/Totale <i>Useful/Overall capacity</i> lt	Collegamento elettrico <i>Elect. connection</i> V/Hz	Potenza elettrica <i>Elect. power rating</i> Kw	Potenza gas <i>Gas power rating</i> Kw	Potenza elettronica <i>Elect. power rating</i> V/Hz
DBR 110	1470x1125 h. 1030	0,5	805x650 h. 250	2	52	110 / 131	400/50 3N+PE AC	17	28	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 145	1725x1125 h. 1030	0,35	1060x650 h. 250	4	69	145 / 173	400/50 3N+PE AC	20	35	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 180	2000x1125 h. 1030	0,35	1335x650 h. 250	4	87	180 / 217	400/50 3N+PE AC	27	42	230/50 0,2 1N+PE AC
DBR 220 *	2255x1125 h. 1030	*	1590x650 h. 250	6	103	220 / 258	400/50 3N+PE AC	30	52	230/50 0,2 1N+PE AC

* Il modello 220 litri non ha l'autoclave / *the 220 liters model cannot be autoclave*

VERSIONI / VERSIONS



DBR

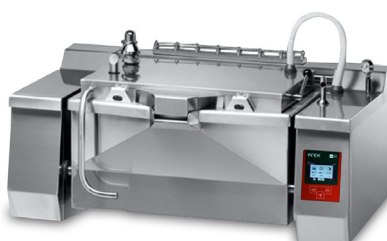


DBR.S

SOSPESA (H. 650)
CANTILEVER (H. 650)



DBR.A
AUTOCLAVE



DBR.SA
SOSPESA (H. 650)
CANTILEVER (H. 650)
AUTOCLAVE



DBR.C
CON ALZACESTI
WITH BASKET LIFTING SYSTEM

- 110 X 2 GN
- 145 X 3 GN
- 180 X 4 GN
- 220 X 4 GN



DBR.AC
AUTOCLAVE CON ALZACESTI
WITH BASKET LIFTING SYSTEM

- 110 X 2 GN
- 145 X 3 GN
- 180 X 4 GN
- 220 X 4 GN



www.firex-foodequipment.com

firex[®]
friendly innovation

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2013 =

COMPANY WITH
SAFETY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= OHSAS 18001 =

